

s 2017 0126

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способу получения смеси бутербродных жиров на основе сливок.

Способ, согласно изобретению, включает смешивание растительного жира с содержанием жирных полиненасыщенных кислот  $\Omega$ -3 и  $\Omega$ -6 75%, обезжиренного пастеризованного молока и эмульгатора при температуре 55...65°C, охлаждение полученной эмульсии и пастеризованных сливок до 3...7°C, их смешивание с последующим созреванием в течение 2...4 ч, взбивание смеси до образования гранул с текстурой масла, после чего гранулы промывают и гомогенизируют.

П. формулы: 3